

Mission	Assure le nettoyage des surfaces, des locaux sanitaires, des chambres et des locaux communs. Assure le contrôle des habits venants de la buanderie. Organise les commandes hôtelières pour la structure. Est référent des repas et collations.	
Place dans l'organisation	Supérieur direct	Resp. service
	Subordonnées directes	Pool de remplacement
	Relation fonctionnelle	Equipe CAHP – responsable de cuisine – responsable de buanderie – responsable accueil et service
Suppléance	Remplacé par	Maîtresse de maison de l'EMS ou pool de remplacement
	Limites	
Tâches/responsabilités principales	Gestion du service	Respect les horaires Nettoie sa place de travail, le matériel et les machines utilisés
	GRH	Accueille toute personne avec amabilité et discrétion
	Gestion budgétaire	Respect de l'organisation et des instructions de travail
	Démarche qualité	Contribue au développement du système qualité en faisant des propositions d'amélioration continue. Applique les procédures.
	Communication	Communique tout changement à sa responsable. Participe activement aux colloques d'équipe de service. Effectue son activité dans le respect des besoins des clients.
	Gestion du matériel	Prend soin du matériel et des machines. Respecte le mode d'emploi et entretien.
	Autre	
Autorité, pouvoir de décision	Signature	Aucune
	Représentation	Aucune
	Décision	Organisation personnelle
Compétences requises Exigences professionnelles		Connaissances de base du traitement du linge et des vêtements (tri)
		Pouvoir offrir un service de qualité à table
		Avoir de bonnes dispositions et notions d'accueil, faire preuve de serviabilité et de compréhension
		Parler correctement le français et savoir le lire
		Etre polyvalente
		Etre discrète et disponible